

DMM

Obtención de carne de alta calidad a baja presión



- Produce carne en grano de 3 mm
- Calidad de carne óptima procedente de subproductos óseos
- Costes de mantenimiento reducidos
- Rápido retorno de la inversión
- Tecnología hidráulica robusta y probada



DMM: Carne en grano desnervada procedente de subproductos

Hamburguesas, salami, salchichas frescas: los productos finales de alta calidad requieren ingredientes de alta calidad. Y eso es exactamente lo que ofrece DMM de Marel: textura gruesa, carne granulada de 3 mm... obtenida de huesos tras el deshuesado de productos principales. Con la tecnología de obtención de carne de DMM de Marel, la carne residual se convierte en carne de calidad y un mayor rendimiento de la carcasa.

Productos

El sistema DMM (del inglés Desinewed Minced Meat, carne granulada desnervada) produce una carne gruesa de un valor mucho más alto que el que consiguen sistemas de alta presión tradicionales, ampliando el uso de la carne residual y aprovechándolo para procesar productos finales de alta calidad. Marel es el líder mundial en fabricación de equipos para obtención de carne mediante el uso de tecnología de presión lineal. La baja presión (entre 50 y 100 bares) y unos filtros muy gruesos (de 6 a 10 mm), garantizan una carne con alta cantidad de proteínas y de una calidad que no se puede superar con la producción manual: los niveles de grasa y calcio son bajos, y se elimina la contaminación o un mal aspecto debido a la médula ósea. En comparación con la MSM (carne separada mecánicamente) tradicional, la estructura celular permanece intacta. De esta manera, la carne de 3 mm resultante tiene prácticamente las mismas características que la carne picada obtenida de partes primarias y, por lo tanto, un valor significativamente mayor. Los huesos que salen del sistema DMM siguen siendo reconocibles en su forma anatómica y aparecen casi intactos. A continuación, estos se pueden pasar automáticamente a un segundo sistema de recuperación de carne de alta presión como, por ejemplo, el MRS30 o MRS80 para producir MSM de calidad, aumentando el valor de lo que anteriormente se consideraban solo restos.

■ Beneficios del producto

- Calidad de carne óptima procedente de subproductos óseos
- El producto no tiene que estar etiquetado como MSM
- El resultado es una carne en grano gruesa, tanto en aplicación como en precio
- Estructura de 3 mm gruesa, alto contenido proteínico, bajo nivel de grasa, bajo nivel de calcio, de aspecto limpio
- Muy adecuado para productos finales de alta calidad como hamburguesas, salami, carne en conserva, empanadillas de carne y salchichas frescas
- Rendimiento elevado
- Acepta carne de cerdo, cordero o vacuno.

Cuadro de aplicaciones

Huesos de cerdo	Huesos de vacuno*	Huesos de cordero*
huesos del cuello	huesos del lomo + adicionales	huesos del pescuezo
huesos del lomo	huesos de costilla	huesos del lomo
huesos torácicos	huesos del pescuezo	huesos torácicos
huesos isquio-púbicos	pecho (huesos torácicos)	huesos isquio-púbicos
huesos de costilla		huesos de costilla
omoplatos		

* Los huesos de rumiante (= vacuno, cordero, cabra, etc.) no están permitidos dentro de la CE.



Entrada: huesos de cerdo, vacuno y cordero.



Separador en cinta de salida: carne granulada de cerdo.

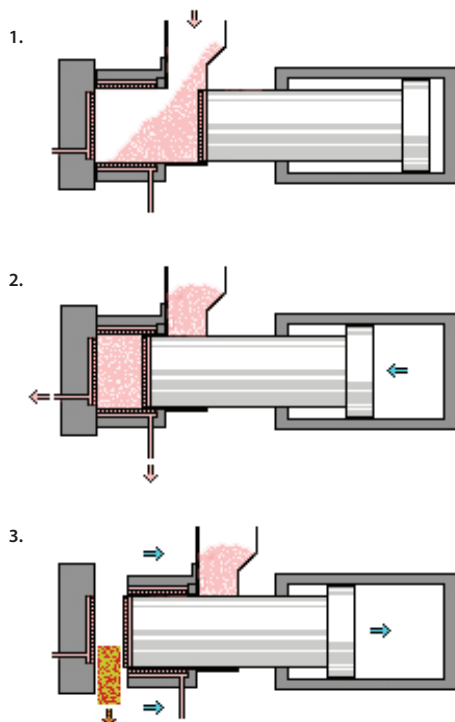


Capacidad

Capacidad	DMM 10	DMM 50	DMM 70
Huesos procesados	750 kg huesos p/ hr	2000 kg huesos p/ hr	3500 kg huesos p/ hr
Carne en grano (producciones medias)	200 kg	600 kg	1000 kg

Principio de funcionamiento

Los huesos adecuados de cerdo, vacuno y cordero, como el cuello, lomo o los espinazos, entran en la cámara de llenado DMM, desde donde el ariete principal los transporta a la cámara de presión (1). Una presión suave provoca que los huesos friccionen entre sí consiguiendo que la carne se suelte de ellos y pase a través de la perforación del filtro de 6 a 10 mm (2). Los huesos permanecen dentro del filtro y se expulsan al final del ciclo (3). A continuación, la carne atraviesa conductos hasta un separador en cinta para eliminar los nervios, el cartílago y partículas óseas ocasionales.



■ Ventajas del equipo

- Rápido retorno de la inversión
- Tecnología hidráulica robusta y probada
- Prácticamente no existe desgaste ni rasguños, los costes de mantenimiento son muy bajos
- Largo tiempo útil y fiabilidad
- Aplicación de presión baja patentada
- Control constante del rendimiento durante la producción
- Fácil de usar, fácil de limpiar
- Capacidad que oscila desde los 750 hasta los 3.500 kg/hr.

Soluciones completas de obtención de carne

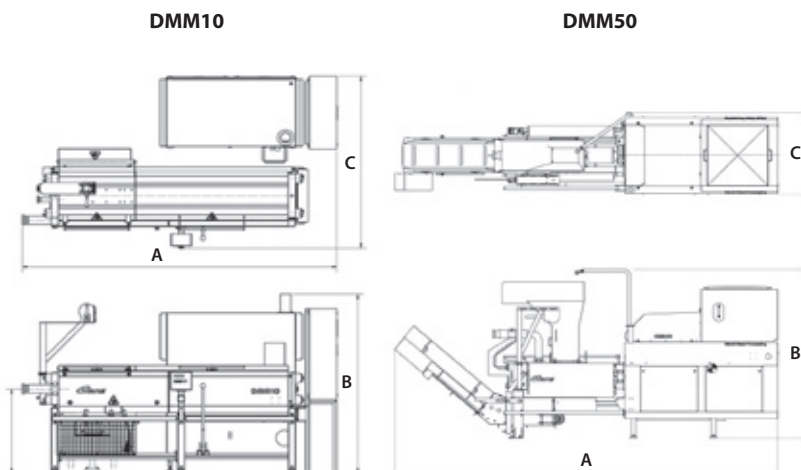
Marel ofrece soluciones completas de obtención de carne, que incluyen sistemas de alimentación, enfriamiento previo, mezcla previa y dimensionado previo de la materia prima además de la carga y el enfriamiento posterior del producto. Por si fuera poco, contamos con nuestro sistema de obtención de carne MRS para recuperación de carne adicional a partir de residuos DMM, lo que aumenta el rendimiento y añade todavía más valor a sus subproductos.



DMM10.

Datos técnicos

	DMM10	DMM50	DMM70
Longitud	3434 mm, 135,2 pulgadas	5021 mm, 197,7 pulgadas	4925 mm, 193,9 pulgadas
Anchura	1882 mm, 74 pulgadas	1063 mm, 41,9 pulgadas	1006 mm, 39,6 pulgadas
Altura	1957 mm, 77 pulgadas	2213 mm, 87,1 pulgadas	2496 mm, 98,2 pulgadas
Peso neto	1850 kg, 4079 libras (máquina) 900 kg, 1984 libras (unidad hidráulica)	3700 kg, 8157 libras	7750 kg, 17086 libras
Potencia total	12 kW, 16,1 hp	30kW, 40,2 hp	45 kW, 60,3 hp



■ Marel a su servicio

Marel es el proveedor mundial líder de soluciones de procesamiento alimentario. Ofrece equipos, conocimiento y mantenimiento específicamente diseñados para el procesamiento de la recuperación de carne. Gracias a nuestra colaboración con los clientes, tanto los existentes como los nuevos, Marel consigue optimizar los procesos de producción y los productos finales.

Con nuestra completa gama de equipos de obtención de carne como las series DMM y MRS y más de 300 máquinas instaladas en

todo el mundo, Marel sabe cómo ayudarle a encontrar la solución que aporte el mayor valor añadido a sus subproductos.

Nuestros técnicos y especialistas internos estarán encantados de demostrarle la calidad y el rendimiento de nuestro equipo en uno de nuestros DemoCenters.

Además, ofrecemos la posibilidad de formar a su plantilla, asesorarle sobre mantenimiento preventivo y hacernos cargo del mantenimiento mientras el equipo está funcionando en su instalación.

Marel está siempre **a su servicio**.

Contacto

© Marel
 Industrielaan 63, 5349 AE Oss
 P.O. Box 292, 5340 AG Oss
 Países Bajos
 T: +31 412 669 911
 F: +31 412 669 250
 E: sales.oss@marel.com



Marel

El proveedor mundial líder de equipo y sistemas avanzados para las industrias cárnica, avícola y pesquera. **Marel, Townsend Further Processing y Stork Poultry Processing: nuestras marcas se encuentran entre las más respetadas de los sectores cárnico, avícola y pesquero. Todas combinadas, garantizan la comodidad de contar con un único recurso que cumpla todas las necesidades de nuestros clientes.** Para obtener más información, visite: www.marel.com

